

PROCESOS DE GESTIÓN DE CALIDAD EN HOSTELERÍA Y TURISMO

SKU: EVOL-4932-VNO-A | Categorías: [HOSTELERÍA, RESTAURACIÓN Y TURISMO](#), [Hoteles](#)

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas [50](#)

Acreditado por Universidad [NO](#)

Créditos ECTS [0](#)

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

PROCESOS DE GESTIÓN DE CALIDAD EN HOSTELERÍA Y TURISMO

Objetivos

- Analizar sistemas y planes de calidad aplicables a empresas de hostelería y turismo.
- Definir o realizar procesos de control de calidad de los servicios y productos de hostelería y turismo identificando las características de calidad más significativas.
- Evaluar los resultados de los datos obtenidos durante los procesos de control de productos o servicios del sector de hostelería y turismo proponiendo actuaciones para la mejora continua.

Contenidos

UD1. La Cultura de la Calidad en las Empresas y/o Entidades de Hostelería y Turismo.

1.1. El concepto de calidad y excelencia en el servicio hostelero y turístico.

1.2. Sistemas de calidad: implantación y aspectos claves.

1.3. Aspectos legales y normativos.

1.4. Plan de Turismo Español Horizonte 2020.

UD2. La Gestión de la Calidad en la Organización Hostelera y Turística.



2.1. Organización de la calidad.

2.2. Gestión por procesos en hostelería y turismo.

UD3. Procesos de Control de Calidad de los Servicios y Productos de Hostelería y Turismo.

3.1. Procesos de Producción y Servicio.

3.2. Supervisión y medida del proceso y producto o servicio.

3.3. Gestión de los datos.

3.4. Evaluación de los resultados.

